



# STOCCO

SINCE  1910



## ROOS DAI LENS

[IGT Venezia Giulia]

### Note organolettiche e abbinamenti

Abbiamo ottenuto questo vino con uve merlot dei nostri vigneti, dopo un affinamento di oltre 13 mesi in barrique di rovere francese. Le caratteristiche tipiche del vitigno quali il profumo di frutti rossi, si fondono a note speziate e balsamiche. È un vino di buona struttura, elegantemente tannico; servito a temperatura ambiente è ottimo con piatti forti e speziati.

**Uva:** Merlot

### Terreno:

pianeggiante con substrato ghiaioso ricoperto da materiale terroso

### Sistema di allevamento:

Guyot doppio e cordone speronato

### Densità:

4000 piante per ettaro

### Vendemmia:

manuale

### Bottiglie:

da 0,75 l; 1,5 l

### Vinificazione:

lunga macerazione, salasso, rimontaggi, affinamento in barrique di rovere francese e americano, imbottigliamento, riposo per 6 mesi in bottiglia